

# Ultrafood 495



## DESCRIPCIÓN GENERAL Y PROPIEDADES

- Material Nitrilo
- Longitud (cm) 32
- Grosor (mm) 0.38
- Color Azul
- Acabado interior Flocado
- Acabado exterior Textura grabada
- Talla / EAN 6 7 8 9 10
- Embalaje 1 par/bolsa - 10 pares/bolsa - 100 pares/cartón

## RESULTADOS DE RENDIMIENTO

Categoría de certificación 3



AJKL

4101

### Símbolos



**PELIGROS MECÁNICOS EN 388**

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-5 0-4 0-4

Resistencia a la perforación  
Resistencia al desgarro  
Resistencia a los cortes  
Resistencia a la abrasión



**PROTECCIÓN QUÍMICA LIGERA EN 374**



**MICROORGANISMOS EN 374**



**CONTAMINACIÓN RADIOACTIVA EN 421**



**PROTECCIÓN QUÍMICA ESPECÍFICA EN 374**

Código letra Producto químico

- A Metanol
- B Acetona
- C Acetonitrilo
- D Diclorometano
- E Carbono Disulfuro
- F Tolueno
- G Dietilamina
- H Tetrahidrofurano
- I Acetato de etilo
- J n-Heptano
- K Sosa cáustica al 40%
- L Ácido sulfúrico al 96%



**PELIGROS DEL FRÍO EN 511**

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-4 0 ó 1

Permeabilidad en el agua  
Resistencia al frío de contacto  
Resistencia al frío convectivo



**CALOR Y FUEGO En 407**

NIVEL DE RENDIMIENTO

0-4 0-4 0-4 0-4 0-4 0-4

Resistencia a las grandes proyecciones de metal en fusión  
Resistencia a las pequeñas proyecciones de metal en fusión  
Resistencia al calor radiante  
Resistencia al calor convectivo  
Resistencia al calor de contacto  
Comportamiento al fuego

Si necesita información adicional: [www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

**MAPA**<sup>®</sup>  
**PROFESSIONAL**  
[www.mapa-pro.com](http://www.mapa-pro.com)

# Ultrafood 495

## VENTAJAS ESPECÍFICAS

- Muy buena resistencia a los aceites y grasas animales y vegetales
  - Buen agarre de los objetos deslizantes gracias al relieve antideslizante
  - Apto para estar en contacto con productos alimenticios
  - Se puede utilizar solo o como sobreguante
- Recomendado para personas sensibles a las proteínas del látex natural

## PRINCIPALES USOS

### Industria alimenticia

- Corte de carnes y pescados
- Manipulación de alimentos
- Corte de pescado en filetes

## INSTRUCCIONES DE USO Y ALMACENAMIENTO

### Contacto de alimentos US

FDA 21CFR 177.2600

## LEGISLACIÓN

- Certificado de examen de tipo de la CE  
0075/014/162/08/18/1648
- Emitido por el ente aprobado nº  
0075  
C.T.C. – 4 rue Hermann Frenkel - F- 69367 LYON Cedex 07
- Certificado de aseguramiento de la calidad  
0334 Asqual 14 rue des Reculettes -F-75013 PARIS